



LE MATAFAN
Mickey Bourdillat

MENU GASTRONOMIQUE
DU
Nouvel An



Amuse-bouche

Balade autour du Foie Gras, crème d'artichaut en cromesquis et gelée de porto
Foie gras variation, artichoke cream cromesquis and red port jelly

Le Caviar Petrosian, saumon fumé par nos soins, chou-fleur et fruits de la passion
Petrosian caviar, homemade smoked salmon, cauliflower and passion fruit

Mille-feuille à la Truffe Melanosporum et navets en croûte de feuilletage
Melanosporum truffle and turnip mille-feuille in a puff pastry crust

Le Saint Pierre, beurre Bercy aux Truffes et salsifis
Saint Pierre, Bercy butter with truffles and salsify

Le veau en médaillon rôti, potiron, noisette et jus Balsamique
Roasted veal medallion, pumpkin, hazelnut and balsamic juice

Vacherin du Mont d'Or au Château Chalon et pain aux noix de la Maison Bourdillat
Vacherin du Mont d'Or with Château Chalon and walnut bread from Maison Bourdillat

Dessert du Nouvel An de notre Pâtissier
News's Year Dessert

